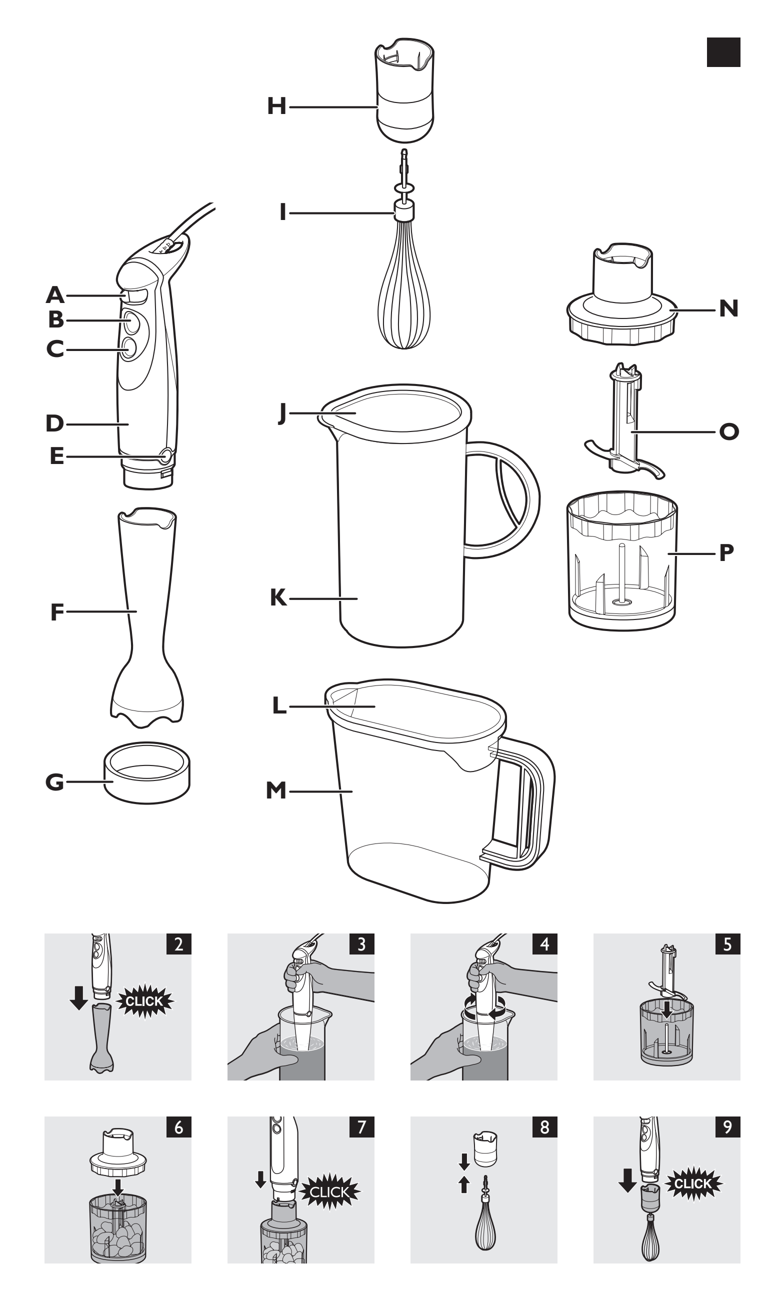
Register your product and get support at

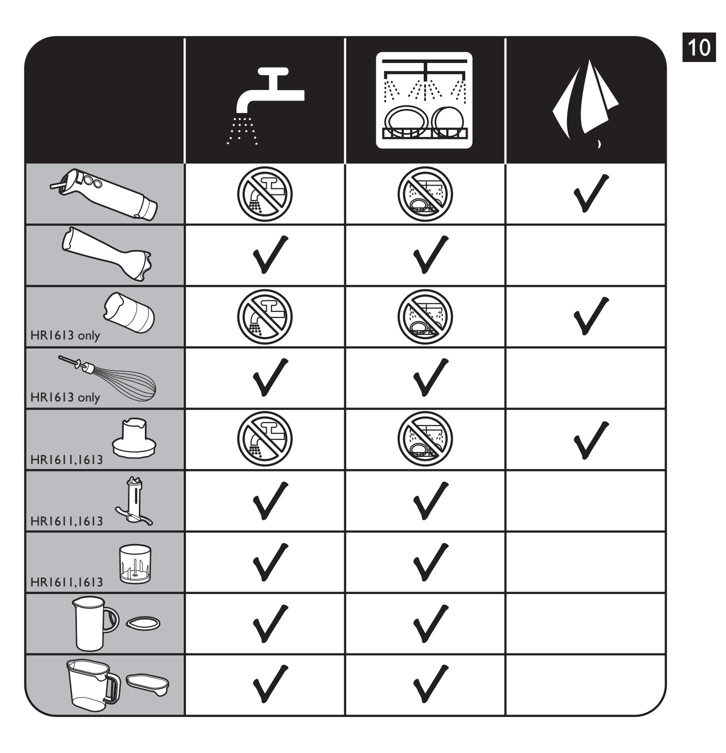
www.philips.com/welcome

HR1613, HR1611, HR1610





PHILIPS



ENGLISH

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

General description (Fig. 1)

- A Speed selector
- B On/off button
- C Turbo speed button
- D Motor unit
- E Release buttons
- F Blender bar
- G Protection cap

Whisk (HR1613 only):

- H Coupling unit
- I Whisk

Beaker:

- J Round beaker lid (HR1611/ HR1610 only)
- K Round beaker (HR1611/ HR1610 only)
- L Oval beaker lid (HR1613 only)
- M Oval beaker (HR1613 only)

Mini chopper (HR1613/HR1611 only):

- N Lid
- O Blade unit
- P Bowl

Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap. Only use a moist cloth to clean the motor unit.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or other parts are damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- If the appliance is damaged, always have it replaced with one of the original type, otherwise your guarantee is no longer valid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not touch the blades, especially when the appliance is plugged in. The blades are very sharp.
- If the blades get stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blades.

Caution

- Switch off the appliance and disconnect it from the mains if you leave it unattended and before you assemble, disassemble and clean it.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- This appliance is intended for household use only.
- Do not exceed the quantities and processing times indicated in the tables.
- Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Overheat protection

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down for 5 minutes. Then put the mains plug back into the wall socket and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorised Philips service centre if the overheat protection is activated too often.

Before first use

Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use appliance for the first time (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

1. **Let hot ingredients cool down before you chop them, blend them or pour them into the beaker (max. temperature 80°C).**
2. **Cut large ingredients into pieces of approx. 2cm before you process them.**
3. **Assemble the appliance properly before you put the plug in the wall socket.**

Using the appliance

Hand blender

The hand blender is intended for:
- blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks and shakes.
- mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

1. **Put the ingredients in the beaker.**

See the table for the recommended quantities and processing times.

Blending quantities and processing times

Ingredients	Blending quantity	Time	Speed turbo
Fruits & vegetables	100-200g	30sec.	12-16
Baby food, soups & sauces	100-400ml	60sec.	12-16
Batters	100-500ml	60sec.	12-16
Shakes & mixed drinks	100-1000ml	60sec.	12-16

2. **Attach the blender bar to the motor unit ('click') (Fig. 2).**
3. **Put the plug in the wall socket.**
4. **Immerse the blade guard completely in the ingredients (Fig. 3).**
5. **Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.**
   - When you use the on/off button, you can adjust the speed with the speed selector. The higher the speed, the shorter the processing time required.
   - When you use the turbo speed button, the appliance operates at maximum speed. In this case, you cannot adjust the speed with the speed selector.

Note: The higher the speed, the shorter the processing time required.

6. **Move the appliance slowly up and down and in circles to blend the ingredients (Fig. 4).**

Mini chopper (HR1613/HR1611 only)

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.

Be very careful when you handle the blade unit, the blades are very sharp. Be particularly careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

1. **Put the blade unit in the chopper bowl (Fig. 5).**
2. **Put the ingredients in the chopper bowl.**

See the table for the recommended quantities and processing times.

Mini chopper quantities and processing times (HR1613/ HR1611 only)

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Onions & eggs	100g	5 x 1sec.	1-4
Meat	120g (max)	5sec.	turbo
Herbs	20g	5 x 1sec.	8-12

Ingredients	Chopping quantity	Time	Speed
Parmesan cheese	50-100g (max)	15sec.	turbo
Nuts and almonds	100g	20sec.	turbo
Garlic	50g	5 x 1sec.	turbo

3 Put the coupling unit on the chopper bowl (Fig. 6).

4 Fasten the motor unit onto the chopper lid ('click') (Fig. 7).

5 Put the plug in the wall socket.

6 Press the on/off button or the turbo speed button to switch on the appliance.

Note: If the ingredients stick to the wall of the chopper bowl, loosen them with a spatula or by adding liquid.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

Whisk (HR1613 only)

The whisk is intended for whipping cream, whisking egg whites, desserts etc.

1 Connect the whisk to the coupling unit ('click') (Fig. 8).

2 Connect the coupling unit to the motor unit ('click') (Fig. 9).

3 Put the ingredients in a bowl.
See the table for the recommended quantities and processing times.

Whisking quantities and processing times (HR1613 only)

Ingredients	Whisking quantity	Time
Cream	250ml	70-90sec.
Egg whites	4 eggs	120sec.

Tip: When you beat egg whites, use a large bowl for the best result.

Tip: When you whip cream, use the beaker to avoid splashing.

Tip: To prevent splashing, start at a low speed setting and continue with a higher speed after approx. 1 minute.

Note: Do not process more than 1 batch without interruption. Let the appliance cool down for 5 minutes before you continue processing.

4 Plug in the appliance and press the on/off button.

5 After approx. 1 minute, you can press the turbo button to continue at turbo speed.

Cleaning (Fig. 10)

Do not immerse the motor unit, the whisk coupling unit (HR1613 only), or the coupling unit of the mini chopper (HR1613/HR1611 only) in water.

1 Unplug the appliance.

2 Press the release buttons on the motor unit to remove the accessory you used.

3 Disassemble the accessory.

Tip: You can also remove the rubber ring from the chopper bowl for extra thorough cleaning.

4 See the separate cleaning table at the end of this user manual for further instructions.

Tip: For quick cleaning, pour warm water with some washing-up liquid in the beaker, insert the blender bar and let the appliance operate for approx. 10 seconds.

Storage

1 You can store the motor unit, the blender bar and the whisk (HR1613 only) in the beaker (Fig. 11).

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this you help to preserve the environment (Fig. 12).

Accessories

You can order a direct-driven mini chopper (under service code number 4203 035 83450) from your Philips dealer or a Philips service centre as an extra accessory for the HR1613, HR1611 and the HR1610.

Use the quantities and processing times of the mini chopper for this accessory.

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

ESPAÑOL

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

Descripción general (fig. 1)

- A Selector de velocidad
- B Botón de encendido/apagado
- C Botón de velocidad turbo
- D Unidad motora
- E Botones de liberación
- F Brazo de la batidora
- G Tapa protectora

Levantaclaras (sólo en el modelo HR1613):

- H Unidad de acoplamiento
- I Batidor

Vaso:

- J Tapa de vaso redondo (sólo en los modelos HR1611/ HR1610)
- K Vaso redondo (sólo en los modelos HR1611/HR1610)
- L Tapa de vaso ovalado (sólo en el modelo HR1613)
- M Vaso ovalado (sólo en el modelo HR1613)

Minipicadora (sólo modelos HR1613/HR1611):

- N Tapa
- O Unidad de cuchillas
- P Recipiente

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la unidad motora en agua u otros líquidos, ni la enjuague bajo el grifo. Limpie la unidad motora sólo con un paño húmedo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si el enchufe, el cable de alimentación u otras piezas están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Si el aparato resulta dañado, sustitúyalo siempre con uno del tipo original, de lo contrario su garantía ya no será válida.
- Este aparato no debe ser usado por personas (adultos o niños) con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- No toque las cuchillas, sobre todo si el aparato está enchufado. Las cuchillas están muy afiladas.
- Si las cuchillas se bloquean, desenchufe el aparato antes de retirar los ingredientes que están bloqueándolas.

Precaución

- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica, si va a dejarlo desatendido, antes de montar o desmontar piezas o iniciar la limpieza del aparato.
- No utilice nunca accesorios o piezas de otros fabricantes o que no hayan sido específicamente recomendados por Philips. La garantía queda anulada si utiliza tales piezas o accesorios.
- Este aparato es sólo para uso doméstico.
- No supere las cantidades y los tiempos indicados en las tablas.
- No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con protección contra el sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, se apagará automáticamente. Desenchúfelo y deje que se enfríe durante 5 minutos. Luego enchúfelo de nuevo a la toma de corriente y vuelva a encenderlo. Si la protección contra el sobrecalentamiento se activa con demasiada frecuencia, póngase en contacto con su distribuidor Philips o con un centro de servicio autorizado por Philips.

Antes de utilizarlo por primera vez

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que van a entrar en contacto con los alimentos (consulte el capítulo "Limpieza").

Preparación para su uso

1. **Deje que los ingredientes calientes se enfríen antes de picarlos, batirlos o introducirlos en el vaso (temperatura máx. 80°C).**
2. **Corte los ingredientes grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.**
3. **Antes de enchufar el aparato a la toma de corriente, móntelo correctamente.**

Uso del aparato

Batidora de varilla

Esta batidora de varilla está diseñada para:

- Batir líquidos, por ejemplo: productos lácteos, salsas, zumos de fruta, purés, batidos, mezclas de bebidas.
- Mezclar ingredientes blandos, por ejemplo, masa para tortitas o mayonesa.
- Hacer puré de ingredientes cocidos, por ejemplo: comida para bebés.

1. **Ponga los ingredientes en el vaso.**

Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con la batidora

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad turbo
Frutas y verduras	100 - 200 g	30 seg.	12 - 16
Comida para bebés, purés y salsas	100 - 400 ml	60 seg.	12 - 16
Masas blandas	100 - 500 ml	60 seg.	12 - 16
Batidos y mezcla de bebidas	100 - 1000 ml	60 seg.	12 - 16

2. **Monte el brazo de la batidora en la unidad motora ("clic") (fig. 2).**
3. **Enchufe el aparato a la toma de corriente.**
4. **Sumerja el protector de cuchillas completamente en los ingredientes (fig. 3).**
5. **Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.**
   - Cuando utilice el botón de encendido/apagado, puede ajustar la velocidad con el selector de velocidad. Cuanta más alta es la velocidad, más corto es el tiempo de procesado que se requiriere.
   - Si utiliza el botón de velocidad turbo, el aparato funcionará a velocidad máxima. En este caso, no podrá ajustar la velocidad con el selector de velocidad.

Nota: Cuanto mayor sea la velocidad, menor será el tiempo de procesado necesario.

6. **Mueva el aparato lentamente hacia arriba, hacia abajo y en círculos para batir los ingredientes (fig. 4).**

Minipicadora (sólo modelos HR1613/HR1611)

La picadora está diseñada para picar ingredientes como frutos secos, carne, cebollas, queso duro, huevos cocidos, ajo, hierbas, pan seco, etc.

Tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas, ya que éstas están muy afiladas. Tenga especial cuidado al quitar la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, cuando vacíe el recipiente y durante su limpieza.

1. **Coloque la unidad de cuchillas en el recipiente de la picadora (fig. 5).**
2. **Ponga los ingredientes en el recipiente de la picadora.**

Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

4222.005.0111.1

Cantidades y tiempos de procesado con la minipicadora (sólo modelos HR1613/HR1611)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo	Velocidad
Cebollas y huevos	100 g	5 x 1 seg.	1 - 4
Carne	120 g (máx.)	5 seg.	turbo
Hierbas	20 g	5 x 1 seg.	8 - 12
Queso parmesano	50-100 g (máx.)	15 seg.	turbo
Frutos secos y almendras	100 g	20 seg.	turbo
Ajo	50 g	5 x 1 seg.	turbo

3 Coloque la unidad de acoplamiento en el recipiente de la picadora (fig. 6).

4 Fije la unidad motora a la tapa de la picadora (“clic”) (fig. 7).

5 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

6 Pulse el botón de encendido/apagado o de velocidad turbo para encender el aparato.

Nota: Si los ingredientes se adhieren a la pared del recipiente, sepárelos con una espátula o añadiendo líquido.

Nota: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

Levantaclaras (sólo en el modelo HR1613)

El levantaclaras ha sido diseñado para montar nata y claras de huevo, para batir masas blandas, etc.

1 Conecte el levantaclaras a la unidad de acoplamiento (“clic”) (fig. 8).

2 Conecte la unidad de acoplamiento a la unidad motora (“clic”) (fig. 9).

3 Ponga los ingredientes en el recipiente.
Consulte la tabla para ver las cantidades y los tiempos recomendados.

Cantidades y tiempos de procesado con el levantaclaras (sólo modelo HR1613)

Ingredientes	Cantidad	Tiempo
Nata	250 ml	70-90 seg.
Claras de huevo	4 huevos	120 seg.

Consejo: Cuando bata las claras de huevo, utilice un recipiente grande para obtener un mejor resultado.

Consejo: Cuando monte nata, utilice el vaso para evitar salpicaduras.

Consejo: Para evitar las salpicaduras, comience en una posición de velocidad baja y continúe con una velocidad más alta después de aproximadamente 1 minuto.

Nota: No procese más de un lote sin interrupción. Deje que el aparato se enfríe durante 5 minutos antes de continuar procesando.

4 Enchufe el aparato y pulse el botón de encendido/apagado.

5 Después de 1 minuto aproximadamente, pulse el botón turbo para continuar a velocidad turbo.

Limpieza (fig. 10)

No sumerja en agua la unidad motora, la unidad de acoplamiento del levantaclaras (sólo modelo HR1613) ni la unidad de acoplamiento de la minipicadora (sólo modelos HR1613/HR1611).

1 Desenchufe el aparato.

2 Pulse los botones de liberación de la unidad motora para extraer el accesorio que ha utilizado.

3 Desmonte el accesorio.

Consejo: También puede quitar la junta de goma del recipiente de la picadora para una limpieza más completa.

4 Para obtener más instrucciones, consulte la tabla de limpieza que se encuentra al final de este manual de usuario.

Consejo: Para una limpieza rápida, vierta agua tibia con un poco de detergente líquido en el vaso, introduzca el brazo de la batidora y deje que el aparato funcione durante aproximadamente 10 segundos.

Almacenamiento

1 Puede almacenar la unidad motora, el brazo de la batidora y el levantaclaras (sólo en modelo HR1613) en el vaso (fig. 11).

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera, ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 12).

Accesorios

Puede solicitar una minipicadora (código 4203 035 83450) a su distribuidor Philips o a un centro de servicio autorizado por Philips como accesorio extra para los modelos HR1613, HR1611 y el HR1610.
Al utilizar este accesorio, tenga en cuenta las cantidades y los tiempos recomendados para la minipicadora.

Garantía y servicio

Si necesita información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en www.philips.com, o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

PORTUGUÊS DO BRASIL

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para aproveitar ao máximo o suporte oferecido pela Philips, registre o produto em www.philips.com/welcome.

Descrição geral (fig. 1)

- A Seletor de velocidade
- B Botão liga/desliga
- C Botão de velocidade turbo
- D Base
- E Botões de liberação
- F Barra do mix
- G Tampa de proteção

Batedor (HR1613 somente):

- H Unidade de encaixe
- I Batedeira

Copo:

- J Tampa do copo redondo (HR1611/ HR1610 somente)
- K Copo redondo (HR1611/ HR1610 somente)
- L Tampa do copo oval (HR1613 somente)
- M Copo oval (HR1613 somente)

Miniprocessador (HR1613/HR1611 somente):

- N Tampa
- O Unidade de lâminas do liquidificador
- P Tigela

Importante

Leia este manual atentamente antes de usar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe a base na água ou em outro líquido nem lave-a sob a pia. Use somente um pano úmido para limpar a base.

Aviso

- Antes de ligar o aparelho, verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem do local.
- Não use o aparelho se a fonte de alimentação, o plugue ou outras partes estiverem danificadas.
- Se o fio estiver danificado, deverá ser substituído pela Philips, por uma das assistências técnicas autorizadas da Philips ou por técnicos igualmente qualificados para evitar situações de risco.
- Se o aparelho estiver danificado, substitua-o sempre por um original. Caso contrário, a garantia não será mais válida.
- Este aparelho não deve ser usado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou pouca experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
- Crianças pequenas devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
- Não toque nas lâminas, principalmente com o aparelho conectado à tomada. Elas são muito afiadas.
- Se as lâminas ficarem presas, retire o plugue da tomada antes de remover os ingredientes que estão causando o bloqueio.

Cuidado

- Desligue o aparelho e desconecte-o da rede elétrica caso deixe-o sem vigilância. Faça isso também antes de montar, desmontar e limpar o aparelho.
- Nunca use acessórios ou peças de outros fabricantes ou que não sejam especificamente recomendados pela Philips. O uso dos mesmos invalida a garantia.
- Este aparelho destina-se somente a uso doméstico.
- Não exceda os limites de quantidade e tempo de processamento indicados nas tabelas.
- Não processe mais do que uma quantidade de cada vez. Deixe o aparelho esfriar por 5 minutos antes de continuar.

Campos eletromagnéticos

Este aparelho Philips atende a todos os padrões relacionados a campos eletromagnéticos. Se manuseado de modo adequado e de acordo com as instruções deste manual do usuário, a utilização do aparelho é segura baseando-se em evidências científicas atualmente disponíveis.

Proteção contra superaquecimento

Este aparelho tem proteção contra superaquecimento. Se o aparelho superaquecer, será automaticamente desligado. Desconecte-o da tomada elétrica e deixe-o esfriar por 5 minutos. Em seguida, conecte o plugue novamente à tomada e ligue o aparelho. Entre em contato com um revendedor ou uma assistência técnica autorizada Philips se a proteção contra superaquecimento for ativada com muita freqüência.

Antes da primeira utilização

Limpe completamente todas as partes que entram em contato com o alimento antes de usar o aparelho pela primeira vez (consulte o capítulo 'Limpeza').

Preparação para o uso

1 **Deixe ingredientes quentes esfriarem antes de picá-los, misturá-los ou colocá-los no copo (temperatura máxima de 80°C).**

2 **Corte ingredientes grandes em pedaços de aproximadamente 2 cm antes de processá-los.**

3 **Monte o aparelho corretamente antes de conectá-lo à tomada da parede.**

Utilização do aparelho

Mix manual

O Mix é usado para:

- misturar líquidos como, laticínios, molhos, sucos, sopas, drinks e vitaminas.
- misturar ingredientes leves, como massa de panqueca ou maionese.
- fazer purê de ingredientes cozidos, como papinhas de bebês.

1 **Coloque os ingredientes dentro do copo.**

Consulte a tabela para informar-se sobre as quantidades e os tempos de processamento recomendados.

Quantidade de ingredientes para mistura e tempos de processamento

Ingredientes	Quantidade de ingredientes para mistura	Hora	Velocidade turbo
Frutas e legumes	100-200g	30 s	12-16
Papinhas para bebês, sopas e molhos	100-400ml	60 s	12-16
Massas	100-500ml	60 s	12-16
Vitaminas e drinks	100-1000ml	60 s	12-16

2 **Conecte a barra do mix à base (você ouvirá um 'clique') (fig. 2).**

3 **Insira o conector na tomada elétrica.**

4 **As lâminas devem ficar totalmente cobertas pelos ingredientes (fig. 3).**

5 **Pressione o botão liga/desliga ou de velocidade turbo para ligar o aparelho.**

- Ao usar o botão liga/desliga, você pode ajustar a velocidade com o seletor de velocidade. Quanto mais alta a velocidade, menor o tempo de processamento necessário.
- Quando você usa o botão de velocidade turbo, o aparelho funciona na velocidade máxima. Nesse caso, não é possível ajustar a velocidade com o seletor de velocidade.

Nota: Quanto mais alta a velocidade, menor o tempo de processamento necessário.

6 **Mexa o aparelho suavemente para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes (fig. 4).**

Miniprocessador (HR1613/HR1611 somente):

O miniprocessador é usado para cortar ingredientes, como nozes, carne, cebola, queijos duros, ovos cozidos, alho, ervas, pão dormido, etc.

As lâminas são muito afiadas; portanto, tenha muito cuidado ao manusear a unidade de lâminas, especialmente ao removê-la do copo do miniprocessador, quando esvaziá-lo e durante a limpeza.

1 **Encaixe a unidade de lâminas no copo do miniprocessador (fig. 5).**

2 **Insira os ingredientes.**

Consulte a tabela para informar-se sobre as quantidades e os tempos de processamento recomendados.

4222.005.0111.1

Quantidades e tempos de processamento para o miniprocessador (HR1613/HR1611 somente)

Ingredientes	Quantidade para picar	Hora	Velocidade
Cebolas e ovos	100 g	5 s	1-4
Carne	120 g (MÁX.)	5 s	turbo
Ervas	20 g	5 s	8-12
Queijo parmesão	50-100g (máx.)	15 s	turbo
Nozes e amêndoas	100 g	20 s	turbo
Alho	50 g	5 s	turbo

3 Coloque a unidade de encaixe no copo do miniprocessador (fig. 6).

4 Encaixe a base na tampa do miniprocessador (você ouvirá um 'clique') (fig. 7).

5 Insira o conector na tomada elétrica.

6 Pressione o botão liga/desliga ou de velocidade turbo para ligar o aparelho.

Nota: Se os ingredientes grudarem na parede do copo do miniprocessador, desgrude-os usando uma espátula ou adicionando algum líquido.

Nota: Não processe mais do que uma quantidade de cada vez. Deixe o aparelho esfriar por 5 minutos antes de continuar.

Batedor (HR1613 somente)

O batedor é usado para bater cremes, claras em neve, sobremesas, etc.

1 Fixe o batedor na unidade de encaixe (você ouvirá um 'clique') (fig. 8).

2 Fixe a unidade de encaixe na base (você ouvirá um 'clique') (fig. 9).

3 Coloque os ingredientes em uma tigela.
Consulte a tabela para informar-se sobre as quantidades e os tempos de processamento recomendados.

Quantidade de ingredientes para bater e tempos de processamento (HR1613 somente)

Ingredientes	Quantidade para bater	Hora
Cremes	250 ml	70-90 s
Claras em neve	Quatro ovos	120 s

Dica: Ao bater claras em neve, use uma tigela grande para obter melhores resultados.

Dica: Ao bater creme, use o copo para evitar que os ingredientes respinguem.

Dica: Para evitar que os ingredientes respinguem, comece usando uma velocidade baixa e aumente a velocidade depois de aproximadamente 1 minuto.

Nota: Não processe mais do que uma quantidade de cada vez. Deixe o aparelho esfriar por 5 minutos antes de continuar.

4 Conecte o plugue do aparelho à tomada e pressione o botão liga/desliga.

5 Após cerca de 1 minuto, você pode pressionar o botão turbo para continuar na velocidade turbo.

Limpeza (fig. 10)

Não mergulhe a base, a unidade de encaixe do batedor (HR1613 somente) ou a unidade de encaixe do miniprocessador (HR1613/HR1611 somente) na água.

1 Desligue o aparelho da tomada.

2 Pressione os botões de liberação na base para remover o acessório usado.

3 Desmonte o acessório.

Dica: Você também pode remover o anel de borracha do copo do miniprocessador para uma limpeza completa.

4 Consulte a tabela de limpeza no final deste manual para obter mais instruções.

Dica: Para uma limpeza rápida, despeje água morna com um pouco de detergente no copo, insira a barra do mix e deixe o aparelho funcionando por cerca de 10 segundos.

Para guardar a aparelho

1 Você pode guardar a base, a barra do mix e o batedor (HR1613 somente) no copo (fig. 11).

Meio ambiente

- Não descarte o aparelho com o lixo doméstico no final de sua vida útil. Leve-o a um posto de coleta oficial para que possa ser reciclado. Com esse ato, você ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 12).

Acessórios

Você pode encomendar um miniprocessador de acionamento direto (com o código de serviço 4203 035 83450) a um revendedor Philips ou em uma assistência técnica autorizada Philips como um acessório extra para os modelos HR1613, HR1611 e HR1610.
Use as quantidades e o tempo de processamento adequados para esse acessório.

Garantia e assistência técnica

Se precisar de assistência técnica ou informações ou tiver algum problema, visite o site da Philips em www.philips.com ou entre em contato com a Central de Atendimento ao Cliente Philips do seu país (o número de telefone encontra-se no folheto da garantia mundial). Se não existir uma Central de Atendimento ao Cliente Philips no seu país, dirija-se a um representante local da Philips.